40e Année. — N° 31 5 Aout 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — La crise viticole et les remèdes proposés.
L. D. ..... Pratiques œnologiques autorisées.
XXX ..... Le Vinage.
Jean Chauzit ..... Maladies de la pomme de terre.
N ..... Conférence internationale du Viu
Bibliographie ..... Prairies naturelles et artificielles, par C.-V. Garola.
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin Commercial. — Observations météorologiques.

IMPERIAL BUREAU OF MYCOLOGY 1923

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

La crise viticole et les remèdes proposés

Nous lisions récemment dans un journal parisien, — sous la plume d'un rédacteur qui ne boit probablement que de l'eau, — que l'effrondement actuel du cours des vins avait pour cause première la diminution de la consommation.

Rien n'est plus faux, il suffit, pour s'en convaincre, de comparer les chiffres de la consommation taxée pendant les neuf premiers mois des dernières campagnes vinicoles :

Consommation taxée octobre 1920-Juin 1921....	31.122.165	hectolitres
— — octobre 1921-Juin 1922....	33.349.525	—
— — octobre 1922-Juin 1923....	34.715.713	—

Ces chiffres sont des minima, car, surtout dans les régions de polyculture et lorsque la récolte est abondante comme cette année, il y a bien des tonneaux qui « roulent » sans être accompagnés d'un papier de la régie.

On peut tenir pour assuré que la consommation en franchise ne diminue pas davantage, les distributions de vin étant de plus en plus abondantes dans la plupart des grands domaines.

La récolte de 1922 a été trop abondante, avec cette circonstance

aggravante qu'elle nous donnait une quantité assez importante de vins très faibles en degrés et très médiocres en qualité.

Toutes les crises antérieures ont eu la même origine : trop de vins, *naturels* ou *artificiels*. Ces derniers, fort heureusement, sont de plus en plus rares, grâce à la surveillance du service des fraudes.

Aucune production n'est aussi irrégulière que celle de la vigne : les conditions climatériques, les maladies, les insectes, la font varier dans de telles proportions qu'elle s'équilibre fort mal avec les besoins de la consommation.

Par surcroît, le vin ordinaire est une marchandise qui ne se garde pas facilement d'une année à l'autre. Le logement en est très onéreux, et l'on risque de le voir atteint d'altérations plus ou moins graves.

Autant que possible, le producteur cherche donc à liquider sa récolte avant l'époque des nouvelles vendanges, on ne saurait l'en blâmer ; mais, dans les années de grosse production, cette hâte à vider les celliers, lorsque vient l'été, contribue pour beaucoup à la baisse des cours.

De remède, il n'en est qu'un : faire disparaître la quantité de vin qui excède la capacité d'absorption annuelle des consommateurs ou du commerce.

Les solutions sont variées : distillation (avec ou sans vinage), — sucrage à l'aide de moûts concentrés, — exportation de vins et de moûts concentrés (dans les pays *secs*), — préparations sucrées diverses (confitures avec addition de fruits), etc.

Ces diverses solutions mériteraient d'être étudiées, et si l'on arrivait à les appliquer toutes à la fois, on pourrait espérer ne plus revoir de mévente. Mais voilà ! Avant que l'on ait fini de les mettre sur pied, la crise sera passée, le vin aura retrouvé de hauts prix... et l'on remettra au lendemain les affaires sérieuses.

Pour le moment, c'est le « vinage » qui reste à l'ordre du jour, encore que l'on ne puisse songer à en user aux vendanges prochaines. Nous continuons à recevoir de nos lecteurs d'assez nombreuses notes « pour » ou « contre ». En voici une que nous adressait, à la veille des vacances parlementaires, un des plus importants viticulteurs du pays de Cognac, M. Albert Verneuil :

« Il reste alors comme seul moyen efficace pour vider les chais de faire ce que faisaient nos ancêtres avant la crise phylloxérique : de distiller.

Et cela se ferait encore plus rapidement que l'on ne peut le supposer si les viticulteurs avaient la certitude d'écouler l'eau-de-vie produite.

Pour cela, il suffirait d'autoriser le vinage des moûts à la cuve avec l'eau-de-vie provenant du même domaine.

On pourrait fixer un maximum de 3° pour le remontage autorisé et charger la régie de la surveillance.

Je ne crois pas me tromper en disant qu'une rapide solution dans ce sens ferait disparaître, avant le mois d'octobre, plusieurs millions d'hectolitres de petits vins, de ces petits vins qui pèsent le plus sur le marché et qu'autrefois on aurait appelé « des échappés de chaudière ».

Sous le nom de « Chaptalisation » on autorise le sucrage des moûts provenant de vendanges insuffisamment mûres.

Cela revient à incorporer de l'alcool de canne ou de betterave dans le vin alors que l'adjonction d'alcool de vin y est interdite, ce qui cependant serait plus naturel.

L'adoption immédiate de cette mesure déciderait de nombreux viticulteurs à distiller de suite et l'eau-de-vie produite améliorerait la récolte de 1923 qui menace, elle aussi, de nous amener sur le marché une grosse quantité de petits vins médiocres.

Pourquoi acheter du sucre étranger pour améliorer nos moûts alors que le même résultat peut être obtenu avec l'alcool vinique du même domaine ?

Mais pour que le procédé soit efficace, il nous faudrait une décision immédiate afin que les viticulteurs aient le temps de distiller ces excédents de faible degré avant la vendange .. . .

Nous faisons donc des vœux pour le vote de la loi proposée, en insistant sur l'urgence qu'il y a surtout à voter le droit de remonter les moûts faibles avec l'eau-de-vie de vin provenant du même domaine, ce qui donnerait des résultats immédiats pour la solution de la crise si pénible que nous subissons.

A Verneuil,
Président de la Fédération des
Viticulteurs Charentais.

Renouvelant l'un des vœux émis à Blois par les Associations viticoles du Centre, le Congrès de Chalon-sur-Saône vient de demander, à son tour, la *suppression des piquettes et des vins de seconde cuvée (vins de sucre).*

Les marcs iraient désormais en totalité à la distillation, ce serait là, assurément, un bon moyen de réduire les quantités de boissons disponibles. Mais, pas plus que le vinage, ce procédé ne saurait être appliqué aux prochaines vendanges, la loi qui autorise la fabrication des piquettes et des vins de sucre ne pouvant être modifiée en l'absence des Chambres.

Il est intéressant de noter que les vœux relatifs aux vins de seconde cuvée ont été proposés et votés dans les régions du Centre et du Nord-Est, qui s'étaient montrées, jusqu'à ce jour, très attachées à cette ancienne pratique.

— Les marchés de Nimes et de Montpellier enregistrent, cette

semaine, des cours un peu supérieurs aux précédents. Cette hausse est plus que justifiée par la situation du vignoble. La sécheresse est telle, dans certains tènements, que les vignes perdent leurs feuilles.

L. Degrully.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

Le décret du 19 août 1921, complété par la circulaires n° 57 adressée aux agents du service de la répression des fraudes, a apporté quelques modifications aux règles précédemment fixées. Nous croyons donc utile, à la veille des vendanges, de remettre sous les yeux de nos lecteurs, les textes leur indiquant, de façon précise, quelles corrections ils peuvent apporter à leurs moûts ou à leurs vins.

Tous ont intérêt, d'ailleurs, à n'offrir et à ne laisser offrir sur les marchés que des vins de bonne qualité ; la mise en vente de produits défectueux ou falsifiés ne pouvant que déprimer les cours.

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

Article premier. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants ;

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile : 1° supérieure à 2 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique , 2° supérieure à 2 grammes seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués, bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal ;

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont normaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 0 gr. 500 par litre ;

Soit par la présence de deux, au moins, des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 75 par litre, exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 1 gr 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

Art. 2. — Est considérée comme une tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substancielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

Art. 3. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins :

1° **En ce qui concerne les vins :**

Le coupage des vins entre eux ;

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ;

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (1) ;

L'addition de tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (2). Les quantités employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 100 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

2° **En ce qui concerne les moûts :**

Indépendamment de l'emploi du plâtre et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et 28 janvier 1903.

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une

(1) Le vin fait ne doit pas contenir plus de un gramme de sel marin par litre. — Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on juge l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

(2) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également, jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tannin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit ;

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi de levures sélectionnées ;

La concentration partielle des moûts, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction du volume ne devra dépasser le dixième du volume du moût.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique minima de 14 degrés, et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabeo ou de

malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir.

*
* *

La circulaire n° 57, précitée, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur. — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à-dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin peut être permise, considérant, sans doute, qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

Collages, terre d'infusoires. — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes, susceptibles de remplir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi desdites matières.

De même, j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure » ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage..

*
* *

~~Rappelons que l'emploi du *plâtre* n'est plus autorisé.~~

P. D.

LE VINAGE

Touchant la question du Vinage, à l'ordre du jour, le *Progrès Agricole* publiait le 15 juillet, deux opinions adverses.

Une lettre de M. Ch. Caffort disant notamment :

« Je suis l'adversaire résolu du vinage, parce qu'il a un corollaire inéluctable : le mouillage ».

D'autre part, M. Chapelle, après avoir donné un exemple, d'ailleurs inexact, du bénéfice que pourrait procurer le vinage ajoute :

« Dans ces conditions, il paraît inadmissible que le vinage pratiqué licite-« ment n'arrive pas à rallier l'unanimité des producteurs ».

Comme M. Caffort, je suis « l'adversaire résolu » du vinage, et je le resterai, même en admettant qu'il n'ait pas « son corollaire inéluctable, le mouillage ».

Tout d'abord, quels sont les vins sur lesquels on pratiquerait le vinage ? Evidemment, comme M. de Lapalisse le trouverait lui-même, ce seront les petits vins. Mais alors, nous pouvons ajouter : très généralement les vins de vignes à grand rendement, c'est-à-dire, les vins produits par les viticulteurs les mieux armés, pour soutenir la crise.

Ce ne sont pas, en effet, les productions de 250, 200, 150 et même 100 hectos à l'hectare, qui ne feront pas leurs frais, mais bien les productions de 40 à 80 hectos, les plus importantes, comme surface totale, même aussi comme volume de la récolte, et qui d'ailleurs, tout en restant dans le domaine des vins de consommation courante, fournissent les meilleurs.

L'autorisation de viner aurait donc ce singulier effet d'apporter un soulagement à ceux qui ne sont pas appelés à souffrir de la crise, ou à ceux qui en souffriront le moins.

Un premier résultat de l'autorisation de viner, serait la dépréciation des vins qui n'auraient pas besoin de vinage, et qui, bien mieux que l'alcool, fut-il d'excellent vin, pourraient être employés à remonter les faibles.

On escompte une réduction importante de la récolte, par la production de l'alcool nécessaire au vinage. C'est là une leurre.

Quelle peut bien être la quantité des vins auxquels le vinage devrait être appliqué ? C'est évidemment là une question à laquelle il est bien difficile de répondre, mais on peut cependant poser en principe, que le degré moyen des vins, pouvant être livrés à la consommation, est actuellement de 9, aujourd'hui, obtenus par coupage.

Dans un article récent (1), M. Verneuil admet ce chiffre puisqu'il écrit : « Depuis l'affichage des degrés, le consommateur est devenu plus exigeant, » il lui faut du 9°. Aussi les vins de 11 et 12°, les vins médecins, comme » certains les appellent, en leur jargon commercial, utiles pour ces remon-» tages, font prime. Et, *comme on en manque en France*, il faut aller en » chercher chez les voisins. »

Non, cent fois non, on ne manque pas en France de ces vins généreux, seulement les exotiques, plus ou moins vinés et mouillés, pouvant arriver à meilleur compte en France, le Commerce les utilise plutôt que les nôtres.

---

(1) *Revue de Viticulture*, 5 juillet 1923.

Le département le plus gros producteur, l'Hérault, dépasse en moyenne, ce chiffre de 9. Il atteint 9,3 d'après des centaines d'analyses effectuées chaque année, pendant cinq ans consécutifs. C'est donc que dans l'Hérault même, qui produit en quantité considérable des petits vins de 7 et 8°, se trouvent aussi les vins de 10, 11 ou 12° nécessaires pour amener la moyenne à 9°3.

Et alors, que dire des voisins, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, le Var, où les moyennes sont beaucoup plus élevées ? Et l'Algérie ? Ne peut-elle pas nous fournir tous les vins à titre élevé qu'il nous faudrait ?

Tenant compte des coupages qui se font actuellement, je pense être très au-dessus de la vérité, en admettant que dix millions d'hectolitres de vin à degré moyen 6, pourraient utiliser le vinage à 9°. Ce seraient donc 300.000 hectolitres d'alcool pur à obtenir de la distillation pour viner ces vins.

Or, cet alcool, on ne le demandera pas, pour la très majeure partie, à des vins sains, ou à des vins de titre élevé, parce que logiquement, l'alcool est payé plus cher dans ces derniers.

Si les dix millions d'hectolitres à degré moyen 6, étaient distillés en partie pour viner le reste à 9, la réduction de la récolte serait tout simplement de 3.500.000 hectolitres.

Mais encore n'en serait-il pas ainsi.

L'alcool de vinage proviendra de vins avariés qui, parce qu'avariés, ne peuvent pas aller à la consommation, et par conséquent n'amèneront pas une réduction de la récolte consommable.

Il proviendra encore de la distillation des piquettes, dont la fabrication ne se limitera plus à 40 hectolitres par exploitation, parce que, exercé par la Régie, le propriétaire en fera autant qu'il le pourra. Il y a encore là une source extrêmement importante d'alcool, qui n'amènera pas non plus la moindre réduction de la récolte consommable.

L'autorisation de viner pourra peut-être conduire à la suppression des vins d'importation, et c'est en cela qu'elle pourrait être utile, mais cette suppression peut bien, semble-t-il, s'obtenir par d'autres moyens.

En réalité, la réduction de la récolte consommable par distillation, comme conséquence de l'autorisation de viner, sera insignifiante.

Reste, comme l'écrit M. Caffort, « le corollaire inéluctable du vinage : le mouillage ».

A mon avis, c'est bien en effet, un corollaire inéluctable. L'autorisation de viner, c'est l'ouverture d'une large porte à la fraude.

Il n'est pas nécessaire d'être un chimiste expérimenté pour savoir que l'acidité *naturelle* des moûts, décroît au fur et à mesure que ceux-ci gagnent en sucre, et, par suite, en alcool futur.

On sait bien aussi dans tous les milieux où se manipulent des vins que les rapports de l'alcool à l'acidité sont les indices sur lesquels les chimistes appuient leur suspicion de mouillage.

Pour ne citer que l'un de ces indices, le premier d'entre eux, proposé par M. Armand Gautier « Tout vin dont la somme de l'alcool et de l'acidité totale est inférieure à 12,5 est suspect de mouillage ».

Eh bien, prenons un vin de 7° ayant 5 gr. 50 d'acidité totale il est à la limite, et ne peut pas être suspecté, sa somme alcool + acide étant précisément 12,5. Maintenant portons ce vin à 9° par addition d'alcool à 86°, c'est-à-dire du 3/6 de vin ordinaire. Cela se fera en mélangeant 97l468 de vin à 7° avec 2l532 d'alcool à 86° et on obtiendra un vin qui aura 9° d'alcool 5,35 d'aci-

dité totale, et par conséquent 14,35 de somme Gautier. C'est donc la possibilité de le mouiller, puisque, pour cet indice, il ne deviendra suspect que lorsque la somme descendra au-dessous de 12,5.

Si on voulait faire ce mouillage avec de l'eau alcoolisée à 9° qui ne réduirait pas le titre en alcool, on pourrait en ajouter 15 o/o avant d'abaisser la somme alcool + acide à 12,5, c'est-à-dire, faire un mouillage à plus de 13 o/o.

On peut remarquer d'ailleurs, que j'ai choisi pour cet exemple un vin à la *limite de composition*, à partir de laquelle il doit être suspecté.

Or, si un tel vin peut être mouillé à 13 o/o, que ne pourra-t-on pas faire avec un vin très bien équilibré, et de composition notablement supérieure, au regard de la règle Armand Gautier.

J'ai qualifié ci-dessus, d'inexact, l'exemple cité par M. Chapelle. Je vais montrer en quoi il est inexact, et le parti que pourrait tirer d'un tel vin, un viticulteur intelligent, mais dénué de scrupules.

L'exemple est inexact en ceci, que M. Chapelle suppose qu'en distillant le dixième d'un vin à 8°, on pourrait remonter le reste à 9°. A première vue cela peut passer, mais non résister à un examen un peu attentif, même en admettant pour la distillation, un rendement intégral, ce qui ne se présente pas.

On peut estimer à 2 o/o la perte de rendement, 50 hectos à 8° ne donneront donc pas 400 litres d'alcool pur, mais seulement 392 litres qui sous la forme alcool 86° (1) occuperont un volume de 455l8.

Ajoutés aux 450 hectos restant le volume total sera de 454 h. 55 contenant en alcool pur $450 \times 8 + 392 = 3992$ litres d'alcool pur ce qui donne pour

dégré de vin viné $\frac{3992}{454,55} = 8° 78.$

Mais ce n'est là qu'une petite erreur sans conséquence ; ce que je veux montrer surtout, c'est ce que peut faire d'un vin à 8° un viticulteur intelligent, mais sans scrupules, possédant, avec ce vin, un stock d'alcool.

Il ne mouillera pas, sans doute, mais il vinera (?) avec *un alcool très faible*, voilà tout, par exemple avec un alcool à 15°, en mélangeant 14 litres 29 d'alcool à 15° à 85 l. 71 de vin à 8°, ce qui lui donnera l'hectolitre de vin à 9°, contenant plus de 12 litres d'eau non passée par les racines de la vigne.

Au point de vue de la somme Gautier cela pourra se faire, puisque même en partant d'un vin d'une somme limite 12,50 on l'amènerait à une somme supérieure, soit 12,85.

Il ne saurait donc être discuté que le vinage est la porte ouverte à la fraude soit chez le producteur, soit chez le débitant. Si le producteur honnête opère son vinage correctement, c'est alors le débitant qui peut mouiller sans risques, pourvu qu'il ne soit pas trop gourmand.

X. X. X.

---

(1) A remarquer que l'alcool 86° est déjà lui-même mouillé à 14 o/o.

MALADIES DE LA POMME DE TERRE [1]

Recherche de milieux propres à la sélection

On a remarqué que, suivant le milieu dans lequel les différentes variétés étaient cultivées, les maladies étaient plus ou moins graves. Autrement dit, chaque variété affectionne un terrain particulier et se montre plus ou moins résistante aux maladies de dégénérescence, suivant la nature du terrain.

Il y a des milieux très favorables à l'obtention des rendements élevés, mais dans lesquels les pommes de terre dégénèrent rapidement. Par contre, dans certains terrains, les variétés de pommes de terre ne donnent pas des rendements extraordinaires, mais elles se maintiennent en excellente santé.

Ainsi, la variété hollandaise « Eigenheimer » résiste très bien à la dégénérescence dans les terres fortes, tandis que dans les terres tourbeuses ou sableuses et sur défriches de prairies, un séjour d'un an suffit à faire dégénérer la variété.

De même en Danemark, la variété « Magnum Bonum » ne conserve un état sanitaire satisfaisant que dans les terre sableuses.

Il y a donc pour les pommes de terre une question d'adaptation au sol et au climat, tout comme pour les porte-greffes de la vigne.

Il faut donc, pour les différentes variétés cultivées en France, tout d'abord, créer par la sélection individuelle des familles saines, puis expérimenter ces familles dans des milieux différents non seulement comme sol mais aussi comme exposition, altitude et latitude, afin de se rendre compte des situations dans lesquelles elles sont plus ou moins facilement contaminées.

Une variété ayant été sélectionnée et un certain nombre de familles ayant été obtenues, il convient d'examiner pour chacune d'elles :

1° De quelle façon et pendant combien de temps elles conservent leur état de santé acquis ;

2° Quelle résistance elles opposent à leur contamination par des plantes malades situées à proximité d'elles.

1° *Conservation de l'état de santé.*

Pour élucider ces premiers points, il faut cultiver les tubercules de la même famille dans des sols différents : légers, compacts, secs, humides, calcaires, siliceux ; dans des situations topographiques variées : vallées, plaines, coteaux, et choisir ces millieux aussi bien dans le Nord de la France que dans le Midi, dans l'Est comme dans l'Ouest, et pour chacun d'eux à des altitudes variées.

Afin de réunir le plus rapidement possible des renseignements précis sur la valeur sanitaire de la famille obtenue, on pourra fragmenter les tubercules à expérimenter, de façon à disposer d'un plus grand nombre pour les essais à entreprendre.

Ainsi, on saura que la famille A obtenue par exemple dans le Rhône, en terrain d'alluvion, a conservé son état de santé X années dans les terres argileuses humides du Perche, Y années dans le limon des plateaux de l'Ile-de-France, tandis que dans la région sableuse de la Sarthe elle a périclité

(1) Voir pages 63, 89 et 115.

en Z années.

C'est la méthode qu'emploient les hollandais et c'est la seule qui permettra de connaître, pour nos variétés sélectionnées, les régions et les sols qui conviennent à la sélection, et ceux qui permettent aux variétés de se maintenir en bonne santé.

2° Facilité de contamination

Pour connaître la résistance que les diverses familles des variétés sélectionnées offrent à la contamination par des plantes malades, il convient de planter des tubercules malades au milieu des tubercules sains, dans des situations différentes, de façon à pouvoir se rendre compte de la distance à laquelle se produit la contamination.

1	2	3	4	5
0	0	0	0	0
6	7	8	9	10
0	0	0	0	0
11	12	M	13	14
0	0	0	0	0
15	16	17	18	19
0	0	0	0	0
20	21	22	23	24
0	0	0	0	0

Un tubercule malade étant planté en M on plantera autour des tubercules ou des fractions de tubercules de la même famille.

A la fin de l'année on récoltera le produit des souches 1, 2, 3, 4, 5, etc., et on les plantera l'année suivante en ligne séparées. Il y aura autant de lignes qu'il y avait de tubercules expérimentés.

Sur la ligne 1 seront plantés les tubercules de la souche 1, sur la ligne 2 ceux de la souche 2, etc...

1 Tubercules de la souche 1	etc...
2 Tubercules de la souche 2	
3 Tubercules de la souche 3	

S'il y a eu contamination, ce seront théoriquement, les pieds les plus rapprochés qui auront été les plus atteints, et en observant les lignes 1, 2, 3, etc..., on se rendra compte si la contamination s'est produite à 1, 2, 3 ou 4 mètres suivant la nature des milieux.

En fragmentant les tubercules, on pourra aisément expérimenter les mêmes familles dans les milieux les plus variés et il sera possible de recueillir assez rapidement des renseignements intéressants.

L'étude de la conservation de l'état de santé et celle de la facilité de contamination sont des compléments indispensables de la sélection individuelle, car ils permettent d'être exactement renseignés sur les possibilités de sélection des diverses régions.

Il se peut très bien que des régions ne puissent pas maintenir à l'état sain des variétés déterminées, alors que cependant le sol est admirablement constitué pour l'obtention des rendements élevés. Il importe que nous soyions fixés à ce sujet afin de déterminer si toutes les régions pourront se livrer à la sélection ou bien si certaines, particulièrement favorables à la dégénérescence, devront renouveler leurs semences et les faire venir de régions plus priviligiées.

Au moment où, par tous les moyens possibles, on tente d'intensifier la culture de la pomme de terre et de porter remède aux atteintes des maladies de dégénérescence, il serait dangereux de conseiller aux agriculteurs de pratiquer chez eux la sélection alors que leurs terres sont peut-être impropres à cela.

Il est donc indispensable d'éclairer ces points encore obscurs.

Comment réaliser ce programme

La première chose à faire doit être d'entreprendre une véritable croisade pour apprendre aux cultivateurs à reconnaître les différentes maladies qui guettent leurs cultures et les persuader que la sélection est une nécessité.

Il sera, évidemment, parfois difficile de déterminer beaucoup d'agriculteurs à pratiquer la sélection individuelle. Mais les offices agricoles ont là un rôle important à remplir.

Ils peuvent créer des centres de sélection et constituer des familles saines qui seront ensuite distribuées aux cultivateurs. Puis, les offices qui auront organisé de tels centres pourront échanger entre eux des tubercules des familles de variétés qu'ils auront créées pour qu'ils soient cultivés dans des conditions de sol, climat et altitude différentes, et il sera possible d'obtenir sur chaque famille des renseignements précis concernant leur valeur sanitaire et leur résistance plus ou moins grande à la contamination.

En ce qui concerne l'examen des cultures pendant la période végétative, il y a lieu d'indiquer la première visite aux champs doit avoir lieu 20 à 25 jours après la levée et que les autres doivent suivre à 20 jours d'intervalle. D'autre part, il ne faut pas faire de visite pendant les périodes pluvieuses, mais au contraire par temps sec, car les pluies atténuent les symptômes, surtout ceux de l'enroulement.

Encouragement à la sélection et contrôle

Il est à prévoir que la sélection ne pourra être effectuée dans toutes les régions et il est cependant nécessaire de pouvoir procurer à tous les cultivateurs de pommes de terre des semences présentant une réelle valeur. Il faut donc d'une part trouver le moyen d'encourager les agriculteurs, producteurs de semences qui pratiqueront une sélection rigoureuse et il faut aussi déterminer les cultivateurs à employer des tubercules sélectionnés.

Mais s'il est nécessaire d'encourager la sélection et l'utilisation des semences sélectionnées, il faut aussi organiser le contrôle des champs de façon que toute garantie puisse être donnée aux acheteurs et que les déceptions qu'éprouvent actuellement les agriculteurs qui achètent, souvent fort cher, des pommes de terre à des marchands qui promettent monts et merveilles ne se produisent plus.

Les organisations agricoles des diverses régions, Sociétés d'Agriculture, syndicats, comices, Offices Agricoles, etc... doivent, en collaboration, élaborer un programme dont l'exécution aura pour effet de faire progresser et d'améliorer la culture de la pomme de terre.

Grâce aux moyens financiers dont pourront disposer ces associations, des primes pourront être allouées aux deux catégories de cultivateurs : ceux qui produisent des semences, ceux qui les utilisent.

A titre d'indication, nous croyons devoir signaler la méthode que nous avons proposée à l'Office agricole d'Eure-et-Loir qui l'a acceptée.

L'Office, en plein accord avec les associations agricoles du département, a créé trois centres de sélection de pommes de terre.

L'un pour les pommes de terre fines de table (Variétés : Saucisse rouge, Ronde jaune hâtive, Jaune longue de Hollande).

Un second pour variétés de grosse consommation (Institut de Beauvais, Fin de siècle, Fluke géante, Industrie).

Un troisième pour des variétés industrielles (Richters Imperator, Professeur Wohltman, Thorbeck, Greta, Parnassia, Tunow, et Cérès).

Dans ces centres, par la sélection individuelle seront constituées des familles d'élite, qui ultérieurement seront répandues chez tous les cultivateurs du département qui en désireront.

En dehors des centres de l'Office, d'autres agriculteurs peuvent faire ou font de la sélection.

Pour tous les agriculteurs qui veulent vendre leur semence avec la garantie de l'Office et des associations agricoles, un service de contrôle a été institué, qui fonctionne de la façon suivante :

Un cultivateur désirant vendre des pommes de terres de semences demande la visite de la Commission spéciale de l'Office agricole départemental, composée de spécialistes fortement documentés sur les maladies de la pomme de terre. Celle-ci se rend sur le champ et l'examine minutieusement. Elle détermine non seulement le pourcentage des plantes saine (cela ne suffirait pas) mais le pourcentage des plantes malades avec l'indication de la nature des maladies. Les différentes maladies n'ayant pas la même importance, il est indispensable d'affecter à chacune d'elles des coefficients différents. L'enroulement et la mosaïque sont les maladies les plus graves, aussi reçoivent-elles le coefficient le plus élevé. Mais il faut également tenir compte de la verticilliose, de la jambe noire, des pieds manquants, etc.

Pour l'appréciation des champs, il est fait usage de la table de pointage suivante :

Table de pointage

	coefficient
Pieds manquants	1
Verticilliose	1/2
Rhizoctoniose	1/2
Mozaïque	2
Enroulement	2
Maladies diverses (Streak, jambe noire, etc.).	1

Soit un exemple : Dans un champ visité, il a été observé que sur 100 pieds, il y avait 2 pieds manquants, 2 atteints de verticilliose, 1 de Rhizoctoniose, 2 de mosaïque, 3 d'enroulement, 2 ayant des maladies diverses.

En appliquant la table de pointage, on obtient :

Sur 100 pieds, il y a :

		coefficient		
2	pieds manquants	× 1	=	2
2	Verticilliose	× 1/2	=	1
1	Rhizoctoniose	× 1/2	=	0,5
2	Mozaïque	× 2	=	4
3	Enroulement	× 2	=	6
2	Maladies diverses	× 1	=	2
	Total			15,5

La culture aura donc la note 100 — 15,5 = 84,5

Suivant le milieu, on pourra augmenter tel ou tel coefficient ; ainsi dans les terres sableuses, la verticilliose aura le coefficient 2.

Le Phytophtora est compris parmis les maladies diverses car il a une importance sur la récolte mais n'en a pas sur l'hérédité.

Les certificats de garantie ne seront donnés qu'à des cultures ayant obtenu

au minimum 85 points. Il est même établi 3 catégories, la première comprend les cultures ayant obtenu au moins 95 points, la seconde au moins 90 et la troisième au moins 85.

Une prime variable suivant la catégorie dans laquelle a été classé le champ est allouée à la culture à raison de tant par quintal : par exemple 20 fr. pour la première catégorie, 15 fr. pour la seconde et 10 fr. pour la troisième.

Cette prime dont le montant est fixé tous les ans par l'Office et les Associations agricoles, est perçue non par le producteur mais par l'acheteur, ainsi cela permet au producteur de vendre ses semences à un prix plus élevé que les pommes de terre ordinaires, c'est-à-dire plus rémunérateur, et facilite la diffusion des semences de haut mérite car, la prime diminuant d'autant le prix d'achat, ce dernier ne devient plus un obstacle.

La commission des visites ayant apprécié la récolte que le champ est susceptible de donner, l'Office délivre au producteur autant d'étiquettes qu'il sera récolté de sacs de pommes de terre. L'acheteur envoie ensuite les étiquettes à l'Office agricole qui lui mandate la somme à laquelle il a droit.

Les étiquettes sont établies de la façon suivante :

Recto

Office Agricole d'Eure-et-Loir

X kilogs de semences
de pommes de terre de (1re, 2e ou 3e catégorie)
(Variété .....)
Exiger le cachet de l'Office comme garantie

Verso

Envoi de Monsieur A., demeurant à B.
à Monsieur C. demeurant à D.

Retourner l'étiquette à l'Office qui rendra une somme de X. francs par étiquette.

Si des commerçants désirent vendre des pommes de terre sélectionnées provenant des champs visités par l'Office, ils doivent échanger les étiquettes qui accompagnent les sacs qu'ils se sont procurés contre des étiquettes d'un modèle et d'une couleur spéciale. Un commerçant ne peut prétendre à la prime. Dans ce cas celle-ci est perçue par l'agriculteur acheteur en dernier ressort.

Mais nous estimons que la vente des pommes de terre sélectionnées doit être faite exclusivement par les agriculteurs eux-mêmes isolés ou groupés en coopératives ou par les syndicats agricoles.

Telles sont les quelques indications concernant les maladies de la pomme de terre et les moyens qu'il convient d'employer pour les combattre que

nous avons cru utile de porter à la connaissance des agriculteurs, lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole*.

Jean Chauzit,
Directeur des Services Agricoles d'Eure-et-Loir

CONFÉRENCE INTERNATIONALE DU VIN

La Conférence internationale du vin, qui s'est tenue à Paris au commencement de juillet, a adopté les conclusions ci-après :

1° La dénomination *vin* doit être exclusivement réservée à la boisson obtenue par la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais et préparée suivant les usages locaux et constants, admis comme étant loyaux et conformes aux exigences de l'hygiène par chacun des divers pays de production.

L'énumération de ces usages devra faire, aussitôt que possible, l'objet d'une entente entre les pays producteurs.

2° La Conférence internationale du Vin recommande :

A tous les Etats, de s'engager à protéger les appellations en s'inspirant des principes exprimés dans l'arrangement de Madrid et dans les articles 274 et 275 du Traité de Versailles.

A tous les Etats signataires du traité de Versailles et des traités de paix consécutifs, de se considérer comme réciproquement engagés par les dispositions des articles correspondants des traités ultérieurs.

A tous les Etats, d'accorder des facilités aux représentants des collectivités de producteurs qualifiés pour intervenir et faire réprimer les usurpations frauduleuses à l'étranger des marques d'origine, ces représentants devant être acrédités par leurs Gouvernements respectifs.

A tous les Etats, d'adopter des mesures législatives s'inspirant de règles uniformes en ce qui concerne : 1° la garantie de la pureté et de l'authenticité des produits au moyen des certificats d'origine, conformément aux lois nationales ; 2° le contrôle du commerce des vins depus l'importation jusques et y compris la vente au détail ; 3° la répression des fraudes par la saisie des produits qui se présenteraient contrairement à la loi, et par les actions civiles et correctionnelles, pour faire interdire les pratiques illicites ; indemniser les intéressés lésés et punir les fraudeurs.

Aux Etats signataires des conventions du 16 octobre 1912 sur l'unification de l'expression des résultats de l'analyse chimique et la création appliquée à l'analyse des matières alimentaires, de les ratifier et de les appliquer aux autres Etats, d'y adhérer dans le plus bref délai ; de participer le plus tôt possible à la création du Bureau International de Chimie, afin d'uniformiser les méthodes d'analyse, et de coordonner les bases d'appréciation concernant la pureté des produits.

3° Considérant l'intérêt vital qu'il y a pour les nations représentées à s'unir pour la défense des intérêts viticoles et à s'entendre en vue de répondre aux campagnes prohibitionnistes ;

Considérant que le vin, quand on en fait un usage modéré, constitue une boisson saine, utile, et dans certains cas, nécessaire, et qu'il est scientifiquement établi que le vin est le meilleur agent de lutte contre l'alcoolisme ;

Recommande aux Etats représentés :

1° De réunir, dans le plus bref délai possible, la documentation éparse dans chaque nation, et qui est de nature à démontrer les effets bienfaisants du vin ;

2° D'organiser des expériences scientifiques en vue de compléter celles, pourtant nombreuses, qui ont été faites à ce jour ;

3° De fournir aux organisations privées, nationales ou internationales la documentation nécessaire pour intensifier leur action dans les pays prohibitionnistes ou à tendances prohibitionnistes ; de donner leur appui et tous encouragements en leur pouvoir à ces organisations, d'en unifier la propagande et de l'appuyer d'une action uniforme et concertée des représentants diplomatiquess et consulaires des Etats intéressés ;

4° Les qualités de vin et l'utilité de son intervention dans une alimentation rationnelle étant démontrées, d'unifier l'action que les organisations privées, nationales ou internationales seraient amenées à envisager pour répondre aux campagnes prohibitionnistes ;

5° De se concerter en vue d'arriver à une entente entraînant, toutes les fois qu'il y a lieu, une action diplomatique commune et par là même efficace vis-à-vis des Etats prohibitionnistes et assurant la défense des intérêts viticoles légitimes ;

6° De s'appliquer à généraliser le goût du vin :

a) En organisant, dans les pays où il n'es pas encore d'usage courant, des foires ou salons de dégustation, avec conférences éducatives ;

b) En s'attachant à obtenir des Etats importateurs un régime et des facilités qui assurent à tous les vins la place qui leur revient parmi les produits de grande consommation.

4° Les délégués sont tombés d'accord pour reconnaître la nécessité pour les Etats vinicoles, d'entretenir, à frais communs, un Office International permanent chargé de centraliser et de coordonner la documentation et de procéder aux études nécessaires à la mise en application des recommandations formulées par la Conférence.

Cet Office devrait fonctionner sous l'autorité et le contrôle d'un Comité de délégués désignés par les Gouvernements et parmi lesquels il serait préférable que figurent ceux de la production et du commerce du vin.

Ce Comité se réunirait chaquefois qu'il serait nécessaire. Il délibérerait sur les directives à donner à l'Office et sur les suggestions à faire à chacun des Gouvernements représentés à l'Office, en vue de la défense des intérêts viticoles communs.

La Conférence charge une sous-commission d'établir un projet de règlement pour l'organisation et le fonctionnement de l'Office international du Vin.

N.

BIBLIOGRAPHIE

Prairies naturelles et artificielles, par C.-V. Garola, directeur de la Station agronomique de Chartres. 5e édition entièrement refondue, 1923, 1 vol. in-16 de 312 pages avec 111 figures (Encyclopédie Agricole Wery) : franco 11 fr. (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille à Paris.

En publiant la cinquième édition de son traité classique sur les Prairies et

plantes fourragères, M. Garola a dû se résoudre, à cause de l'abondance des matières et des nombreuses additions faites à cette nouvelle édition, à diviser l'ouvrage en deux volumes.

Dans le volume qui vient de paraître : Prairies naturelles et artificielles, il a réuni tout ce qui concerne les plantes fourragères, herbacées, caduques, les prairies naturelles, les prairies temporaires, les prairies artificielles, les fourrages annuels, les ramilles et feuilles, avec les procédés de récolte et de conservation.

Les Plantes fourragères sont destinées d'une manière presque exclusive à l'alimentation des animaux de la ferme. Depuis un siècle, la situation faite à l'industrie zootechnique s'est profondément modifiée. Par suite des besoins croissants de la population, la demande des produits animaux destinés à l'alimentation s'est considérablement développée et a eu pour conséquence le développement des cultures fourragères. Les plantes fourragères jouent donc en économie rurale un rôle chaque année plus important.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANEE

La Compagnie P.-L.-M. vient de publier un nouveau dépliant-carte de ses Services Automobiles de la Route des Alpes et du Jura.

Présenté sous une couverture rehaussée de deux aquarelles, ce dépliant comporte :

Au recto, une carte en couleurs au 400.000e avec tracé en rouge des Services ;

Au verso, le profil de la route avec le kilométrage dans les deux sens et deux panoramas.

Une plaquette donnant la description du parcours est annexée à la carte.

Prix de vente 1 fr. dans les Agences P.-L.-M., les Bibliothèques et Bureaux de renseignements du Réseau, les Bureaux de correspondance des Services Automobiles, etc... Envoi par poste, recommandé, sur demande adressée à Paris, à l'Agence P.-L.-M., 88, rue St-Lazare ou au Service de la Publicité de la Compagnie P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, et accompagnée de la somme de 1 fr. 55 pour la France et 1 fr. 90 pour l'étranger.

Il est rappelé que la Compagnie P.-L.-M. met, également, en vente des cartes en 5 couleurs, au 80.000e et au 100.000, des Services Automobiles de la Route des Alpes. L'ensemble du parcours, de Nice à Evian, comprend 6 cartes correspondant chacune à une étape de la route :

1° Nice-Barcelonnette ; 2° Barcelonnette-Briançon ; 3° Briançon-Grenoble ; 4° Grenoble-Annecy ; 5° Annecy-Chamonix ; 6° Chamonix-Evian.

Chaque carte comporte, en outre du kilométrage dans les deux sens et du profil de la route, l'indication des points caractéristiques : cols, sommets, glaciers, etc..., répérés par des flèches de direction, de façon que le voyageur puisse se rendre facilement compte de leur situation.

Prix : 2 fr. la carte — 10 fr. la pochette de 6 cartes.

Envoi par poste, recommandé, sur demande accompagnée de 2 fr. 40 (2 fr. 70 étranger) pour une carte et de 10 fr. 85 (11 fr. 30 étranger) pour une pochette de 6 cartes.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — « Peu d'affaires ont été traitées de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens, pendant la dernière huitaine, où les réceptions de marchandises à la vente ont été assez rares. Les prix pratiqués sont encore restés les mêmes, soit de 60 à 63 fr. pour les vins rouges du Midi 8°, 68 à 71 fr. pour ceux faisant 9°, et aux environs de 72 fr. pour les 10°; si quelques différences ont pu être constatées, c'est surtout sur les vins à hauts degrés qu'elles l'ont été. Des Algérie rouges ont été payés de 100 à 110 fr.; pas de transactions en vins étrangers.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les fêtes ont eu une répercussion sur les affaires et la semaine courante n'a pas donné lieu à un gros mouvement. Pourtant les vins rouges à fort degré sont toujours recherchés et les vins blancs commencent à faire l'objet de demandes. Les cours sont fermes dans l'ensemble, sans changement notable sur ceux de la semaine écoulée. Les arrivages sont toujours peu nombreux.

Les prix affichés par les détaillants varient de 0 fr. 90 à 1 fr. 20 le litre pour les vins rouges ; on voit des vins blancs étiquetés à 1 fr. 30 ».

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 23 juillet	Cours du 30 juillet
7 à 8°.....	106	»	»
8 à 9°.....		40	41
9 à 10°.....	à	à	à
10 à 11°.....		60	62
11 à ».....	125	»	»
Costières.....	»	68 à 80	68 à 80
Rosé, paillet, gris.....	106 à 120	5,50 fr. à 6 le deg.	5,50 à 6 fr. le d.
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 24 juillet	Cours du 31 juillet
7 à 8°.....	100	40	41
8 à 9°.....	116	à	à
9 à 10°.....	»		
10° et au-dessus.....	»	64	65
Rosé.....	»	5 à 5 fr. 50 le d.	5 à 5 fr. 50 le d.
Blanc.....	»	»	»

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. Marché du 25 juillet 1923. — Vins : rouge courant, 8 à 11 d. 1/2, l'hecto, de 40 à 64 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus. — Rosé, le degré 5 à 5.50. — Blanc, pas de transactions. — Espagne rouge 11 1/2 à 12 d. l'h. 52 à 54, droits de douane et autres frais en sus. — Rosé, pas de transaction. Suivant degré et qualité, nu quai Cette, plein fait fûts acheteurs, comptant net. — Mistelle blanche 8/9 ° liqueur 15 d. alcool, 180 à 210.

La Cave coopérative du Caylar a vendu deux lots de son vin rouge 10 degrés :

Le 21 juillet, 650 hectos à 52 fr. 25 (cinquante-deux francs vingt-cinq) ;
Le 23 juillet, 450 hectos à 53 francs l'hecto (cinquante-trois francs).
Le tout nu, pris en cave.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 20 juillet	Cours du 27 juille
7 à 8°	104	»	»
8 à 9°	à	39	39
9 à 10°	116	à	à
10 à 12°	»	68	68
Vins rosés	110 à 115	5 à 5 fr. 50 le d.	5 à 5 fr. 50 le d.
Vins blancs	»	6 à 7 fr. le d.	6 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Cours du marché du Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 juillet 1923. — Vins rouges de 9 à 10, de 45 à 52 francs ; de 10 à 11, de 52 à 66 francs ; de 11 à 12, de 66 à 78 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant tout frais en sus, et selon degrés, qualité et condions.

La Cave Coopérative d'Olonzac a vendu 2 lots de son vin rouge 10 degrés. Le 20 juillet, 500 hectos à 53 fr. ; les 22 et 25 juillet, 900 hectos à 54 francs l'hecto, le tout nu, pris en cave.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 19 juillet	Cours du 26 juillet
7 à 8°	103	»	»
à 9°	120	39 à 45	39 à 45
à 10°	»	45 à 52	45 à 53
10 à 11°	»	59 à 65	53 à 66
11° et au-dessus	»	65 à 80	66 à 80

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 21 juillet	Cours du 28 juillet
7 à 8°	100 à 105	»	»
8 à 9°	105 à 112	38 à 42	38 à 42
9 à 10°	112 à 120	42 à 50	42 à 50
10 à 11°	»	50 à 64	50 à 64
11 à 12°	»		»
12 à 13°	»		»

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 25 juillet. — Vins de la Région : Rouge : 8 à 10 degrés, 40 à 55 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés, 55 à 75 francs.

Rosé, 10 à 12 degrés, 55 à 72 fr. l'hecto.

Blanc, 10 à 12 degrés, 55 à 75 fr., suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandises prises en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie et vins d'Espagne sans transactions.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Prix courant rédigé en chambre syndicale des courtiers en marchandises inscrits et assermentés au Tribunal de Commerce de Bordeaux :

Vins blancs, le tonneau :

	1920		1921	
1er grand cru, ch. Yquem	12000 à		13000 à	
1ers crus	6000	7000	5000	6500

2es crus	4500	5000	4500	5000
Bourgeois, Sauternes et similaires.	4000	4500	4000	4500
1er et 2e crus Ste-Croix-du-Mont...	3500	4000	3500	4000
Loupiac et similaires	3000	3500	3000	3500
1res Graves supérieures	2500	2800	2500	2800

RHONE. — **Lyon**. — *Vins rouges* (non logés). — Beaujolais 1er choix, 400 à 500 fr. ; 2e choix, 260 à 370 ; Lyonnais, 340 fr. ; Mâconnais, 230 à 330 fr. ; Bourgogne 1er choix, 480 à 550 fr. ; 2e choix, 340 à 440 fr. la pièce ; Bordeaux 1er choix, 450 à 550 fr. ; 2e choix, 275 à 375 fr. la barrique.

Vins blancs (non logés). — Mâconnais 1er choix, 400 à 500 fr. , 2e choix, 270 à 370 fr. la pièce. Bordeaux 1er choix, 450 fr. ; 2e choix, 350 fr. la barrique.

LOIRET. — **Orléans**. — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays Gris-Meunier 1922, la pièce nue 155 à 185 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue 105 à 130 fr. Vin blanc de Blois, les 228 litres nu 95 fr.

ALSACE. — **Strasbourg**.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	130 à 150	100 à 180
Vieux	280 à 320	260 à 280
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	160 à 200	180 à 200
Vieux	380 à 400	280 à ...
Vins blancs fins :		
Nouveaux	300 à ...	
Vieux	450 à 500	
Vins rouges :		
Nouveaux	160 à 180	
Vieux		

tendance ferme.

L'hectolitre nu gare départ.

Vins blancs fins (en bouteilles) 5,50 à 15 fr.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Cours des vins établis par la Cie des courtiers assermentés. — Marché du 21 juillet 1923.

Vin rouge extra, 12° 5 à 13° 5, le dégré, 6 fr. 75 à 7 fr. Toutes les autres qualités réunies, 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré.

Vins blanc : de raisins rouges, 6 fr. à 6 fr. 50 le degré ; de raisins blancs, sans affaires.

Vins sur souches, 4 fr. 50 à 5 fr. le degré à la propriété. Affaires très rares.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 430 fr. ; marc à 86 degrés, manque ; de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 350 fr. ; de marc à 52 degrés, manque. Pris en distillerie, tous frais en sus et par un minimum de 12 pipes.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 450 à »»» ; eau-de-vie de vin, 52°, 350 à »»» fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, »»» à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 190 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 460 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de

Narbonne, 52°, 350 fr. ; 3/6 de marc, 86°, et eau-de-vie de marc, 52°, manquent, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 420 fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 1 fr. 90 le degré ; pour 75 degrés, 1 fr. 95 le degré ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur 2 disp.....	1.13 »/»	52.95	70.60	— 0.93
Maïs disp.....	1.05 1/4	56.81	71.02	+ 0.85

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 110 »/» c (68 fr. 72 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 109 »/» cents (68 fr. 10).

Montpellier. — Blés : pays (vieux), 95 francs les 100 kilos ; force, 107 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 68 à 70 fr. les 100 kilos ; paumelle, 65 à »» francs ; orge, 60 fr. ; seigle, 70 fr., marchandise nue, prise sur place.

Alger. — Marché du 21 juillet 1923 : Blé tendre colon 1923, suivant provenance et qualité, 79 à 83 fr. les 100 kilos. Blé dur colon 1923, suivant provenance et qualité, 76 à 82 fr. les 100 kilos. Orge nouvelle Algérie, disponible, 43 à 45 fr. les 100 kilos. Avoine nouvelle Algérie, 49 à 50 fr. les 100 kilos. Fèves et féverolles, 70 à 75 fr. les 100 kil. Foin, 16 à 17 fr. les 100 kilos. Paille, 8 fr. 50 les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Nimes (Gard). — *Fourrages.* — Foin 32 fr. ; luzerne 28 fr. ; sainfoin 24 fr. ; paille de blé 15 fr. les 100 kilos.

Reims (Marne). — Foin luzerne première coupe 215 fr. ; paille de blé 140 f. ; paille d'avoine 85 fr. ; paille de seigle 90 fr. les 1.000 kilos en bottes réglées de 5 kilos.

Castelsarrazin (Tarn-et-Gar.). — Foin 16 fr. ; luzerne 18 à 20 fr. ; paille de blé 14 à 15 fr. ; d'avoine 8 à 10 fr. les 100 kilos.

POMMES DE TERRE

Besançon (Doubs). — Pommes de terre 45 à 50 fr. les 100 kilos.

La Rochelle (Char.-Inf.). — Pommes de terre rondes jaunes 34 à 35 fr. les 100 kilos.

Lyon. — Les apports de la culture régionale recommencent à modérer les transactions au dehors. On cote Early Cavaillon 50 à 52 fr. ; Auxonne 42 à 44 francs ; Alsace 38 à 40 fr. ; Eiffel d'Auxonne 40 à 42 fr. ; Royale de Vaucluse 36 à 38 fr. ; jaune de Cavaillon 40 à 42 fr. ; Fin de siècle de Bretagne 24 à 25 fr. ; Fluck 34 à 35 fr. ; le tout aux 100 kilos logés départ..

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 22 Juillet 1923 au Samedi 28 Juillet 1923

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1923		1922		1923	1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche ..	28.0	15.0	21.0	15.0	»	12
Lundi	27.0	12.0	20.0	13.0	»	4
Mardi.....	29.0	12.0	21.0	13.0	»	2
Mercredi.....	29.0	18.0	22 0	10.0	»	»
Jeudi..... ..	21.0	17.0	25 0	12.0	»	»
Vendredi.....	24.0	11 0	20.0	5.0	»	10
Samedi.....	»	»	23.0	12.0	»	»
Total....	746.0	435 0	702.0	378 0	13	70
Rochefort						
Dimanche	-	16.0	21.0	13.0	»	»
Lundi.....	»	»	22.0	13.0	»	10
Mardi.....	30.0	11.0	20 0	13 0	3	»
Mercredi	»	18.0	22.0	10.0	»	»
Jeudi.	25.0	18.0	26.0	12.0	»	»
Vendredi.....	22.0	14.0	23.0	17.0	»	3
Samedi.....	»	»	24.0	13.0	»	»
Total....	398.0	384.0	714 0	393 0	41	43
Clermont-Ferrand						
Dimanche....	28.0	14.0	30.0	18.0	»	2
Lundi.....	29.0	15.0	23.0	14.0	»	1
Mardi.....	30.0	14.0	»	»	»	»
Mercredi.....	29.0	19.0	19.0	6.0	»	7
Jeudi	27.0	»	23.0	7.0	»	
Vendredi.....	»	15.0	27.0	14.0	»	2
Samedi	»	»	22.0	10.0	»	2
Total....	801.0	268 0	635 0	279 0	»	55
Bordeaux						
Dimanche....	31.0	15.0	»	»	»	»
Lundi...	31.0	13.0	23.0	13.0	»	3
Mardi.....	32.0	12.0	»	»	»	»
Mercredi.....	29.0	18.0	»	»	»	»
Jeudi.....	28.0	17.0	27.0	9.0	»	»
Vendredi	24.0	17.0	30.0	12.0	1	»
Samedi	»	»	24.0	11.0	»	»
Total	878 0	434 0	537 0	254 0	81	30
Toulouse						
Dimanche....	»	19.0	»	»	»	»
Lundi.	34.0	16.0	25.0	14.0	»	3
Mardi.....	36.0	15.0	»	»	»	»
Mercredi.....	33.0	17.0	24.0	10.0	»	»
Jeudi.....	32 0	19.0	28.0	11.0	»	»
Vendredi	28.0	20.0	31.0	16.0	»	»
Samedi.....	»	»	26.0	18.0	»	»
Total	853 0	491 0	725 0	351 0	17	34
Perpignan						
Dimanche....	33.0	25.0	26.0	18.0	»	»
Lundi.....	35.0	21.0	29.0	17.0	»	2
Mardi... . .	33 0	18.0	25.0	16.0	»	»
Mercredi.....	35.0	22.0	28.0	15.0	»	»
Jeudi	35.0	23.0	30.0	15.0	»	»
Vendredi.....	33.0	21.0	31.0	21.0	»	»
Samedi.....	»	»	30.0	20.0	»	»
Total....	843 0	560 0	877 0	538 0	3	23

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1923		1922		1923	1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Châlons-sur-Marne						
	30.0	11.4	20.4	13.5	»	13.9
	25.6	15.4	20.0	9 5	2.8	»
	25.0	12.4	23.0	7.4	»	0.9
	23.2	16.0	20.8	13.2	0.5	»
	23.6	8.4	23.4	13.2	»	3.3
	27.5	7.0	26.0	6.8	»	»
	23.4	12.8	28.0	11.0	0.2	»
	780.5	348.2	778.8	367.3	24.0	51.6
Besançon						
	28.0	14.0	28.0	14.0	»	»
	29.0	13.0	22.0	14 0	»	15
	29.0	15.0	18.0	11.0	»	24
	28.0	17.0	19.0	7.0	»	»
	26.0	17.0	23 0	10.0	»	»
	20.0	11.0	24.0	13.0	4	»
	»	»	24.0	9.0	»	1
	841 0	435 0	743 0	361.0	15	96
Lyon						
	30.0	18.0	31.0	16.0	»	8
	32.0	16.0	23.0	13.0	»	»
	31.0	14.0	21.0	14.0	»	»
	31.0	20.0	20.0	8.0	»	1
	30.0	19.0	23.0	9.0	»	»
	27.0	17.0	26.0	15.0	»	3
	»	»	21.0	11.0	»	5
	863 0	474.0	781.0	409.0	4	83
Marseille						
	34.0	16.0	30.0	14.0	»	»
	35 0	17.0	29.0	17 0	»	»
	31.0	17.0	»	»	»	»
	34.0	20.0	»	»	»	»
	35.0	17.0	»	»	»	»
	»	23.0	»	»	»	»
	»	»	30.0	12.0	»	»
	866 0	490 0	768.0	386.0	31	4
Montpellier						
	35.4	19.9	25.3	16.9	»	»
	34.3	20.0	27.0	16.3	»	»
	35.1	13 9	28 9	10 3	»	»
	34.9	16 1	30.0	10 3	»	»
	33 4	22.5	28.6	18 0	»	»
	33 9	21.0	30.6	13 4	»	»
	30.6	14.9	28.0	13.3	»	»
	1067.1	545 3	938 6	474 9	4.5	12.7
Alger						
	26.0	20.0	»	»	»	»
	29.0	20.0	31.0	20.0	»	»
	»	»	32.0	22.0	»	»
	28.0	22.0	26.0	20.0	»	»
	28.0	20.0	26.0	19.0	»	»
	30.0	21.0	26.0	17.0	»	»
	»	»	27.0	20.0	»	»
	867.0	620.0	938 0	658 0	29	»

Observations. — Eté